

La gastronomia

La guerra della lasagna due chef a confronto



«**L**a lasagna napoletana di Carnevale è una variante d'autore». È il tema scelto per la cena di mercoledì quando a partire dalle ore 20.30 il Rooftop Garden Terrazza Angiò del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo (via Ponte di Tappia), organizza una serata dedicata all'enogastronomia. Lo chef Pasquale De Simone ospita la stella Michelin Paolo Barrale del ristorante Marennà di Sorbo Serpico, per una suggestiva cena servita all'undicesimo piano dell'hotel, a poca distanza da via Toledo e piazza Municipio. Cena e non solo: ai partecipanti sarà regalato il libro «Le Ricette di Napoli» del giornalista Luciano Pignataro, che condurrà la serata. I due chef reinterpreteranno la lasagna napoletana di Carnevale. Il tutto arricchito dalla mozzarella di bufala campana Dop offerta dal consorzio che sarà utilizzata nelle diverse pietanze. Non mancherà il tipico Migliaccio di Carnevale e un altro dolce a base di amarene. In abbinamento il Lacryma Christi bianco e rosso dei Feudi di San Gregorio. Costo: 35 euro a persona. Info e prenotazione obbligatoria: 081/7970001.

L'APPUNTAMENTO

Quando: mercoledì

Ore: 20.30

Dove: Renaissance Hotel Mediterraneo

